



MENU

LES ESSENTIELS

Du mardi au dimanche

Carte du Midi

De 12h à 14h30

SALADES

SALADE CÉSAR	€ 19.
SALADE LANDAISE	€ 21.
SALADE LYONNAISE	€ 21.
RAVIOLES DU DAUPHINÉ, CRÈME DE FOIE GRAS	€ 24.
VELOUTÉ DE BUTTERNUT	€ 19.

FORMULE DU MIDI À 30 €

Salade de mesclun, Plat du Jour au choix et dessert du jour au choix	€ 30.
----------------------------------------------------------------------	-------

MENU DU MOMENT

ENTRÉE DU JOUR - VOIR ARDOISE	€ 12.
PLAT DU JOUR TERRE OU MER - VOIR ARDOISE	€ 23.
DESSERT DU JOUR - VOIR ARDOISE	€ 8.

OMELETTES 3 OEUFS

Une garniture frites ou salade au choix

OMELETTE NATURE	€ 12.
OMELETTE GARNITURE Champignons Fromage Jambon blanc Tomates	€ 15.

LE COIN DES PÂTES

LINGUINE SAUCE TOMATE ET PESTO	€ 15. / € 19.
LINGUINE SAUCE CARBONARA	€ 15. / € 19.
PENNE SANS GLUTEN	€ 15. / € 19.

SUR LE POUCE

Une garniture frites ou salade au choix

BOSSEY CHEESEBURGER	€ 21.
CLUB SANDWICH POULET	€ 16.
CLUB SANDWICH SAUMON	€ 18.
FILETS DE POULETS "NUGGET'S"	€ 15.
TARTARE DE BOEUF ET TOASTS	€ 20.

GARNITURES

PORTION DE FRITES	€ 4.
SALADE DE MESCLUN	€ 4.
LÉGUMES DE SAISON	€ 7.
GARNITURE DU JOUR Riz Pâtes Gratin	€ 6.

MENU DES P'TITS

GOLFEURS € 15. Jusqu'à 12 ans

Coquillettes jambon fromage,
Ou saucisse de veau, ou "Nuggets",
Garniture au choix,
Glace & sirop à l'eau

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	€ 12.
DESSERT DU JOUR	€ 8.
TARTE DU JOUR	€ 8.



LE VINGT



RESTAURANT

Notre chef Geordy Rolland et son équipe sont heureux de vous accueillir.

ENTRÉES

**Assiette de 6 huîtres et 6 crevettes,
condiments et toasts**

34

Ravioles du Dauphiné, sauce foie gras

24

Velouté de butternut, brisures de châtaignes

19

Saucisson brioché, sauce échalotte

21

Salade landaise

21

L A M E R

**Filet de bar à la plancha,
légumes du moment**

30

**Queue de lotte à la crème de
Chartreuse, pommes de terre vapeur**

36

L A T E R R E

**Pavé de cerf, sauce gibier, gratin de pommes de
terre aux champignons**

34

**Sauté de sanglier façon bourguignonne,
spätzle**

32

**Entrecôte Black Angus, beurre Maître d'hôtel,
gratin de pommes de terre aux champignons**

30



LE VINGT



RESTAURANT

Notre chef Geordy Rolland et son équipe sont heureux de vous accueillir

MENU ENFANT 15€

(Jusqu'à 12 ans)

Coquillettes jambon fromage, ou Saucisse de Veau

Ou Nuggets Frites

Glace & Sirop

LA CARTE DES ESSENTIELS EST DISPONIBLE

LE SOIR SUR DEMANDE

DESSERTS

Assortiment de fromages affinés	15
Maison Alain Michel, Crèmerie du Salève	
Crème brulée miel et marrons	10
Sabayon aux fruits frais	10
Ile flottante, crème anglaise	10
Fondant crème de châtaigne et chocolat blanc	12
Café Gourmand	12
Glace et sorbet à la boule	4
Vanille, chocolat noir, caramel beurre salé	
Citron jaune, café, fraise	



Prix net en euros, service compris



LE VINGT



DESSERTS

Notre chef Geordy Rolland et son équipe sont heureux de vous accueillir.

Assortiment de fromages affinés
Maison Alain Michel, Crèmerie du Salève 15

Crème brûlée miel et marrons 12

Sabayon aux fruits frais 10

Ile flottante, crème anglaise 10

Fondant crème de châtaigne et chocolat blanc 12

Café Gourmand 12

Glace et sorbet à la boule
Vanille, chocolat noir, caramel beurre salé 4
Citron jaune, café, fraise



LE VINGT RESTAURANT

MENU DU CHEF



70 euros



E N T R É E

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, BRISURES DE CHATAIGNES

19 € Hors Menu

P L A T

SAUTÉ DE SANGLIER FAÇON
BOURGUIGNONNE, SPÄTZLE

32 € Hors Menu

F R O M A G E

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA MAISON ALAIN MICHEL

15 € Hors Menu

D E S S E R T

CRÈME BRULÉE MIEL ET
MARRON

12 € Hors Menu